PAVÊ DELICIOSO DE ABACAXI E COCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

300 ml de leite integral

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

1 colher (sopa) de essência de baunilha

2 gemas peneiradas

1 abacaxi pequeno picado (ou 1 lata de abacaxi em conserva)

1 xícara (chá) de água

4 colheres de açúcar

1 caixa de creme de leite

100 g de coco ralado

100 ml de leite de coco (meia garrafinha)

1 pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

Junte 1 xícara de água e 3 colheres de açúcar e misture bem

Adicione os pedaços de abacaxi e cozinhe em fogo baixo até que o abacaxi fique macio

Dissolva 1 colher de maisena em 300 ml de leite

Despeje essa mistura em uma panela e adicione a lata de leite condensado, a colher de margarina, as gemas peneiradas e a essência de baunilha

Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar e você começar a ver o fundo da panela

Em uma panela, misture o creme de leite, o leite de coco, o coco ralado e 1 colher de açúcar

Leve ao fogo mexendo sempre até começar a ferver

Cubra o fundo de um refratário com biscoitos de maisena umedecidos na calda do abacaxi

Espalhe os pedaços de abacaxi por cima dos biscoitos

Adicione o creme de baunilha e depois, mais uma camada de biscoitos de maisena

Cubra tudo com o creme de coco

Se desejar, decore com coco ralado

Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir

Essa medida é suficiente para um refratário médio

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12610-pave-delicioso-de-abacaxi-e-coco.html